Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 32 €

- Salade de lentilles vertes du Berry, foie gras de canard et filet de canard fumé
 - Tartare de saumon à l'huile d'olives citronné, salade de saison
 - Nage de queues de crevettes sauvages et noix de coquilles Saint Jacques, légumes du jardin et fumet légèrement citronné
 - Gravelax de truite, crème à l'aneth
 - Burrata, crème de truffe et courgettes grillées
 - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité maison)
-

- Pavé de truite rôti, légumes d'été, beurre blanc
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
 - Rognons de veau rôtis, champignons et sauce vigneronne
 - Pavé de bœuf grillé (V. Fr.), sauce bordelaise
 - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
 - Croustillant de pieds de porc désossés, sauce bordelaise (spécialité maison)
-

- Brioche façon pain perdu, glace vanille
- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Croustillant au chocolat lait-caramel, glace vanille
- Cheesecake maison au coulis de fruits rouges
- Assiette de fromages affinés